

백년초 분말을 첨가한 스펀지 케익의 이화학적 특성

조아라* · 장명숙¹ · 정수지¹ · 김나영

중부대학교 식품영양학과, ¹단국대학교 식품영양학과

본 연구는 백년초 분말의 기능성을 이용해 스펀지 케익 제조 시 천연첨가제로서의 사용가능성을 알아보기 위한 연구로 백년초 분말을 스펀지 케익에 첨가하여 이화학적 특성을 분석하였다. 백년초 분말의 첨가량에 따른 실험 처리군은 밀가루 중량에 대한 백년초 분말 첨가량을 기준으로 0, 1, 3, 5%의 4가지군 으로 하였다. 백년초 분말이 저장성에 미치는 영향을 알아보기 위하여 20℃에서 3일간 저장하면서 스펀지 케익의 이화학적 특성을 알아보았다. 백년초 분말의 첨가량이 증가함에 따라 반죽의 비중은 다소 증가하였으며, 겉보기 점도는 0% 처리구에서 51,000, 5% 처리구에서는 83,100 cp-sec로 크게 증가하였다. 백년초 분말의 첨가량을 달리한 스펀지 케익의 부피는 1% 첨가 시 다소 증가하였다가 점차 감소하여 5% 처리구 에서 가장 낮았으며, 저장기간이 증가할수록 더욱 감소하였다. pH는 백년초 분말 첨가에 따라 점차 감소하였다. 명도는 crumb과 crust 모두 백년초 분말의 첨가량이 증가함에 따라 감소하였으며, 적색도는 큰 폭으로 증가하였다. 텍스처는 hardness, gumminess, chewiness는 백년초 분말을 첨가함에 따라 증가하였으며, springiness와 cohesiveness는 다소 감소하였다.

* 담당자 : 조아라

* Tel : 041-750-6386

* 휴대전화 : 016-392-6313

* Fax : 041-750-6792

* E-mail : ara1005@joongbu.ac.kr